

*Tages Menü I**Preis: 37,00€*

*Aubergine und Panelle alla Parmigiana,
Mango-Pfeffer-Dip und Garten Salat 15,50€
oder*

*Gratinierter Ziegenkäse auf Schwarzwurzel-Pfeffer-Orange-Crostino,
Rote Beete Spiegel und Garten Salat 15,50€
oder*

*Gebraten Pecorino an Orangen-Tomaten, Honig und Pistazien
an Garten Salat 16,50€*

*Mit Kichererbsen panierten Cardi à la sicilienne,
Gemüse und Batata-Pürée d'Orient 26,50€ (Veg)(E)
oder*

*Cime di Rapa in Blätterteig auf Birnen-Gorgonzola-Tomaten,
Gemüse und Rösti 24,50€ (Veg)(E+G)
oder*

*Kabeljau Loin mit Pinienkerne-Gemüse-Kruste,
Weißwein-Safransauce, Gemüse und Vitelotte Kartoffeln 26,50€*

*Crème Brûlée an Rotwein-Birnen-Confit 8,00€
Kleine Käse Variation (FR) 12,00€*

*Tages Menü II**Preis: 37,00€*

*Sautierte Entenleber in Marsala-Pfeffer
auf Zucker-Schoten-scharfe Gurke und Garten Salat 16,50€
oder*

*Gefüllte Wachtel Supreme(Pilzen),
auf Morellenfeuer-Honig-Sauerkraut an Garten Salat 16,50€
oder*

*Roastbeef Pinienkerne-Bergamotte-Tomate-Pecorino,
Thymian-Croûtons auf Wild-Rucola 16,50€*

*Iberico-Rückensteak mit Pecorino-Pfefferkruste, Cognac-Sauce,
Gemüse und Rösti 26,50€
oder*

*Barbarie Entenbrust in Apfel-Maronen-Sauce,
Rösti und Gemüse 26,50€
oder*

*Geschmorte Backen vom Duroc-Schwein (Thüringen)
in Weißwein-Steinpilzen, Rösti und Gemüse 26,50€*

*Mousse au Chocolat mit Calvados Apfel 8,00€
oder
Kleine Käse Variation (FR) 12,00€*